

Literatur und Quellen

- Verzeichnis der für den Kreis Offenbach zum allgemeinen Anbau empfohlenen Obstsorten. Hrsg. Obst- und Gartenbauverband für den Kreis Offenbach, Offenbach 1914, S. 5/10/15 – Kurzbeschreibung unter Nr. 17 Odenwälder Borsdorfer (Kalbfleischapfel)
- Obstsortiment für die Provinz Starkenburg. Hrsg. Landwirtschaftskammer für das Großherzogtum Hessen, Darmstadt 1915, S. 19/36
- Amtsblatt der Regierung in Kassel ... über Erzeugerhöchstpreise für Kernobst der Ernte 1942, Kassel Sept. 1942, S. 150
- Bezirksabgabestelle für Gartenbauerzeugnisse „Odenwald“ – Sortenverzeichnis für die Ernte 1943, Michelstadt i. Odw. 1943
- KAHL, S.: Verzeichnis hessischer Regional- und Lokal-sorten – Äpfel. Hrsg. NZH Projekt GmbH, Wetzlar 2002
- KAHL/SCHIBEL: Erhaltenswerte Obstsorten für Hessen. Hrsg. Pomologen-Verein e.V., Landesgruppe Hessen, 5. Aufl., Aßlar 2018/19 (in Vorbereitung)

Baumschule

Die Hessische Lokalsorte 2019 'Kalbfleischapfel' ist neben anderen alten Obstsorten in folgender Baumschule zu beziehen:



müller lebensraum garten
erregend . stilvoll . inspirierend

Müller Lebensraum Garten GmbH
Am Sandgraben 2
69256 Mauer
Tel. 06226-784320
www.meinlebensraum.com

Regionale Obstsorten erhalten

Westerwälder Streifling, Gelbe Schafsnase, Hofheimer Glanzrenette oder unser Kalbfleischapfel sind hessische Apfelsorten, die zum Teil verschollen sind oder sehr selten und regional begrenzt auf unseren heimischen Streuobstwiesen vorkommen. Da sie meist robust und widerstandsfähig sind und eine kulturhistorische Bedeutung in Bezug auf Regionalität, Geschmack und Verarbeitungsform haben, sollten sie geschützt und erhalten werden. Gemeinsam mit anderen „Apfelfreunden“ macht der Pomologen-Verein auf diese Sorten aufmerksam. Auch Sie können etwas zum Erhalt alter Obstsorten und des Lebensraums Streuobstwiese beitragen, indem Sie einen Baum der „Hessischen Lokalsorte des Jahres“ pflanzen oder regionale Obstprodukte aus heimischen Streuobstbeständen kaufen. Ausführliche Informationen zu alten Obstsorten und unseren Aktivitäten finden Sie auf unserer Homepage unter www.pomologen-verein.de/hessen und in der Broschüre „Erhaltenswerte Obstsorten für Hessen“.

Unterstützer der Kampagne 2019:



Streuobstwiesenretter
64683 Einhausen
www.streuobstwiesenretter.de



Geo-Naturpark
Bergstraße-Odenwald
64653 Lorsch
www.geo-naturpark.de

Kelterei Krämer GmbH
64385 Reichelsheim
www.kelterei-kraemer.de



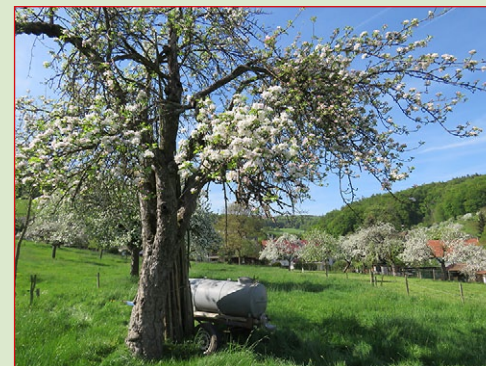
Förderverein
Odenwälder Apfel e.V.
64711 Erbach
www.odenwaelder-apfel.de

Hrsg. und © 2018:

Pomologen-Verein e.V. – Landesgruppe Hessen
Text: Steffen Kahl • Gestaltung: Robert Scheibel
Fotos: Ottfried Schreiter / Steffen Kahl,
Martin Schaarschmidt (Baum Titelseite und Blüten)

Hessische Lokalsorte 2019

Kalbfleischapfel



Pomologen-Verein e.V.
Landesgruppe Hessen

Herkunft und Verbreitung

Über die Herkunft und Entstehung dieser südhessischen Lokalsorte ist nichts bekannt. Laut historischen Sortenverzeichnissen wurde die Sorte früher für die Kreise Dieburg und Offenbach als lokaler Tafelapfel empfohlen. Eine pomologische Sortenbeschreibung und Abbildung existierte bis jetzt nicht. Kreis-Obstbauinspektor Biesterfeldt berichtete in dem „Verzeichnis der für den Kreis Offenbach zum allgemeinen Anbau empfohlenen Obstsorten“ (1914) von einem „Odenwälder Borsdorfer“ (Kalbfleischapfel) für den Main- und West-Bezirk (Reifezeit Dez. – April, Hochstamm, Tafelapfel). Hier wird auch eine Kurzbeschreibung angefügt, in der steht: „Eine Lokalsorte, die in Langen, Offenthal und Egelsbach verbreitet ist. Wird viel als Borsdorfer verkauft.“



Auch in dem Werk „Obstsortiment für die Provinz Starkenburg“ wird der Kalbfleischapfel für die Bezirke Groß-Umstadt*, Groß-Bieberau*, Nieder-Modau* (*wird hier auch Engelberger Winterborsdorfer genannt) sowie Main- und Westbezirk (Kreis Offenbach) empfohlen (Darmstadt 1915).

1942/43 findet sich der Kalbfleischapfel in den Listen der Preisbildungsstellen über Erzeugerhöchstpreise für Kernobst der Ernten 1942 und 1943 in der Preisgruppe IV, 2. Lokalsorten. Danach geriet dieser Apfel in Vergessenheit. Seit Mitte der 90er / Anfang der 2000er Jahre beschäftigen sich die Pomologen wieder mit dieser Sorte, bis sie schließlich 2013/2014 durch die Arbeit der Initiative Streuobstwiesenretter wiedergefunden werden konnte. Seitdem sind allerdings höchstens drei bis vier Altbäume bekannt, von denen einer bereits nicht mehr existiert. 2017 wurde der Kalbfleischapfel bei der Sortenbestimmung auf dem Bauernmarkt in Groß-Umstadt ebenfalls einmal identifiziert. Inzwischen konnte die Sorte zur Vermehrung in die Baumschule gegeben und somit erhalten werden.

Fruchtbeschreibung

Form und Größe

Form flachrund, ebenmäßig, gleichmäßig gebaut, zum Kelch etwas stärker abnehmend, Kelch- und Stielseite abgeflacht, Größe klein bis mittelgroß.

Schale

Glatt und trocken, Grundfarbe grüngelb, später hellgelb, Deckfarbe kurz gestreift und rot geflammt, Schalenecken un auffällig, hell, locker verstreut, Schale schwach duftend, druckfest.

Kelchseite

Kelchgrube flach bis leicht eingesenkt, schüsselförmig, teils mit feinen Falten, Kelch mittelgroß, geschlossen bis halboffen, Kelchblätter mittellang, am Grunde sich berührend, zusammengedrängt, grünlich und leicht bewollt.

Stielseite

Stielgrube flach bis mitteltief, weit, unberostet, typisch grünlich/olivbraun (ähnlich Goldparmäne), Stiel variabel, kurz bis mittellang, meist über die Frucht hinausragend, mitteldick, holzig.

Kernhaus

Kernhaus mittig, Achsenhöhle geschlossen, Kernkammern eng, Wände ohrenförmig, glatt – teils gerissen, Gefäßbündellinien flachzweibelförmig, Kerne vollkommen ausgebildet, groß, länglich spitz, hell-kastanienbraun.

Fruchtfleisch

Typisch helles, weißliches bis gelblich-weißes Fruchtfleisch, mittelfest, saftig, später etwas mürber werdend, ohne „Gewürz“, ausgeglichenes süß-saures Apfelaroma.

Verwechslersorte

Goldparmäne (flache Form).



Baumbeschreibung

Standort und Anfälligkeit

Angesichts der wenigen bekannten Standorte lässt sich keine konkrete Empfehlung seitens der Standortbedingungen geben. Laut Kurzbeschreibung gedeiht die Sorte am besten in gutem, mäßig feuchtem Boden, was durch die Erfahrungen der Baumbesitzer bestätigt wurde (mittelschwerer bis leicht sandiger Boden). Sonst ist die Sorte gesund und sehr robust. Es sind keine besonderen Anfälligkeiten bekannt.



Wuchs und Pflege

Der Kalbfleischapfel wächst kräftig und bildet eine breitkugelige Krone. Auch in der Jugend scheint die Sorte recht gut zu wachsen und eine schöne Krone zu bilden. Ein regelmäßiger Auslichtungsschnitt ist zu empfehlen, damit die Früchte eine schöne Größe bekommen.

Ertrag und Verwendung

Der Ertrag ist hoch und regelmäßig (reichtragend). Laut einem Baumbesitzer wurden regelmäßig 20 bis 22 Zentner geerntet. Früher allgemein als Tafelapfel verkauft, heute lediglich ein guter Wirtschaftsapfel.

Reife

Je nach Standort reifen die Früchte zwischen Mitte September und Mitte Oktober. Die Haltbarkeit ist offenbar gut und reicht bis in den Winter (Januar / Februar).